

# Пароконвектомат электрический на 10 уровней Arach AP10D

## Основные характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Способ образования пара	инжектор
Температурный режим	от 0 до 260 °C
Мощность	16.1 кВт
Ширина	920 мм
Глубина	840 мм
Высота	1200 мм
Вес (без упаковки)	135 кг
Вес (с упаковкой)	153 кг
Страна-производитель	<b>Италия</b>

## Описание

Пароконвектомат [Arach AP10D](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой.

Камера легко чистится благодаря закругленным углам.

Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 4 гастроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм и термощуп.

## Особенности:

99 программ по 3 этапа приготовления

Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)

Функция  $\Delta T$  (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)

Пароувлажнение

Конвекция

Система автоматической очистки камеры

Подсветка

Температурный щуп

Подключение к водопроводу

Электронная система управления

Функция установки и ручной регулировки влажности

Функция регулировки вытяжки пара

Функция предварительного нагрева

Функция охлаждения камеры

Встроенная автоматическая мойка

## Дополнительные характеристики:

Количество скоростей вентилятора: 2

Габариты в упаковке: 1020x1040x1300 мм

*\* Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*